

Poleca

ORGANIZACJĘ
PRZYJĘĆ WESELNYCH



STARY
FOLWARK

w cenie

- Wejście po czerwonym dywanie
 - Powitanie chlebem i solą
- Szampan na przywitanie Gości i Pary
 - Tradycyjne tłuczenie kieliszków
- Napoje gazowane Cola/Pepsi, Fanta/Mirinda, Sprite/7up oraz soki 100% jabłko i pomarańcza -bez ograniczeń
 - Ciepłe napoje: kawa, herbata bez ograniczeń
 - Woda z miętą i cytryną bez ograniczeń
 - Palma owocowa
- Deser: Puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną, wafelkiem w kształcie serca
 - Dekoracja stołów: obrusy, serwety, falbany
- Opakowania na wynos dla produktów i potraw, które pozostały po uroczystości
 - Pokój garderobiany dla Pary z sejfem
 - Klimatyzowana sala, ogrodzony parking z placem zabaw
 - A także profesjonalna pomoc z naszej oraz pracowników strony w pełnym zakresie współpracy

w opcji za dopłatą

- Okrągłe stoły 10/11 osobowe – 300 zł komplet (max 72 osoby)
 - Namiot ślubny 3500zł z dekoracją, godłem i krzesłami
 - Ślub na Sali – 800zł
- Dekoracje kwietne, dekory, świeczniki, tkaniny. Styl boho, greenery, rustykalny klasyczny elegancki. Kontakt Ania: 504 018 380
 - Pokrowce na krzesła gości weselnych do okrągłych stołów 5zł/szt
 - Ciasto Osiek nad Wisłą + Staropolska
- Atrakcje kulinarne: ponch w misie, lemoniady w słojach, roll bar piwny, bar z drinkami, Udziec płonący, fontanna czekoladowa, stół wiejski, stół wegański

ZAPRASZAMY DO PIĘKNEJ 100 -LETNIEJ SALI W GRĘBOCINIE K/TORUNIA

www.staryfolwark.eu
info@staryfolwark.eu

dekoracje ślubne: 504 018 380
tel. kom. (Ania) 504 018 380
(Piotr) 601 624 744

Menu

**ZESTAW I – 260zł/os. dorosła
130zł/dziecko do 10lat
280zł/os za całe menu wegetariańskie**

ZUPA

(jedna do wyboru)

ROSÓŁ Z KURY Z MAKARONEM,
KREM Z PIECZAREK Z PTYSIAMI,
KREM ZE SZPARAGÓW,
KREM JARZYNOWY

DANIE GŁÓWNE

(trzy porcje na osobę, wybór pięciu z proponowanych poniżej)

- KURCZAK PO MEKSYKAŃSKU – soczysty kurczak w pikantnym pomidorowym sosie ze słodką papryką i czerwoną fasolką
- KOTLET KAPITAŃSKI – dwa rodzaje mięsa zapiekane z pomidorem, cukinią i mozzarellą
- ROLADKA DROBIOWA - z serem, szynką, pomidorem, w panierce z płatków owsianych
- UDKO FASZEROWANE – farsz z mięsa drobiowego i pieczarek
- PIECZEŃ Z KARKÓWKI w sosie własnym
- KURCZAK W SOSIE KURKOWYM
- KIESZONKA WIEPRZOWA z kaszą gryczaną, boczkiem i marchwią
- ZRAZ WIEPRZOWY w sosie własnym
- KOTLET SCHABOWY PO STAROPOLSKU podany z kapustą zasmażaną
- KOTLET DEVOLAILLE - filet z kurczaka, masło, pietruszka
- DORSZ W CIEŚCIE
- RYBA SOUTE (DORSZ, PSTRAŃ) w warzywach
- PIEROGI z farszem ziemniaczano szpinakowym- wersja wege

DODATKI

(trzy rodzaje do wyboru)

- ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM -FRYTKI -ZIEMNIAKI PIECZONE KSIĘŻYCE LUB KULKI
- KLUSKI ŚLĄSKIE- zalecane do pieczenia z karkówki -RYŻ – zalecany do kurczaka po meksykańsku

SURÓWKI

cztery rodzaje do wyboru: selerowa z jogurtem nat., z białej kapusty, wiosenna, buraczki, surówka z marchewki

DESER

PUCHAR LODOWY z owocami, bitą śmietaną, polewą i wafelkiem (dla wegan lody na bazie mleka roślinnego)
PALMA OWOCOWA – 4 ananasy naszpikowane różnorodnymi owocami (miejsce na stole bufetowym obok ciast)

ZAKAŚKI

(sześć porcji na osobę, wybór dziewięciu z asortymentu poniżej)

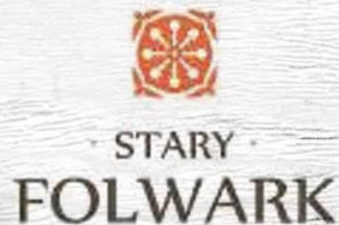
- TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ podany na bagietce oprószony cebulką i kiszonym ogórkiem
- GALANTYNA W SOSIE Tatarskim – rolada drobiowa, pieczarki, ogórek, papryka, majonez
- PSTRAŃ W GALARECIE – kawałeczki pstrąga w galarecie z koreczkiem z oliwki sera i papryczki
- ROLADA Z ŁOSOSIA – ze szpinakiem i serem feta
- SZYNKA W GALARECIE ze szparagiem
- SCHAB W GALARECIE
- MINI GALARETKI DROBIOWO WARZYNNE
- ŚLEDŹ PO FLISACKU – przykryty pierzynką z jogurtu z dodatkiem ogórków, cebulki, majonezu
- KOPERTY Z CIASTA FRANCUSKIEGO- nadzienie ze szpinakiem (wege)
- SALATKA z roszponki, buraka, sera feta, w sosie miodowo musztardowym z ziarnami słonecznika i dyni
- SAŁATKA Vinegrette kurczakiem
- SAŁATKA JARZYNOWA TRADYCYJNA (tez w wersji dla wegan z majonezem wegańskim)
- RULONIKI Z TORTILLI na dwa sposoby
- KANAPECZKI KOKTAJLOWE z łososiem i szynką parmeńską (dla wegan z pastą z bobu i rukolą)
- FASZEROWANE JAJKA- jajka z dwoma rodzajami farszu
- MINI BURGERY z kurczaka z pomidorem, sałata, ogórkiem kiszonym w sosie barbecue (można zrobić wersja wege)
- KLOPSIKI JARMUŻOWE, BURACZKOWE, MEKSYKAŃSKIE, GRZYBOWE z dipem czosnkowym i kiełkami (wege)



STARY
FOLWARK

www.staryfolwark.eu

Ponadto polecamy



www.staryfolwark.eu

KOLACJA 1 ok godz. 20.30

(jedna zupa do wyboru)

ZUPA GULASZOWA serwowana na stołach gości w kociolkach, pieczywo
ŻUREK STAROPOLSKI

FLACZKI (polecamy jako zupę dodatkową w 5l podgrzewaczu/kociółku. Idealna na stół wiejski-350zł -5l)

KOLACJA 2 ok godz. 21.30

ŻEBERKA 0,5 I SZASZŁYK DROBIOWY 0,5
BIGOS do żeberek, (dla wegan szaszłyk warzywny)

TORT- 23.00

Zakup tortu i rac w zakresie Pary Młodej.

OCZEPINY 24.00

OBIAD NOCNY ok 1.30-2.00

BARSZCZ CZERWONY z pasztecikiem
SAKIEWKI W CIEŚCIE FRANCUSKIM z nadzieniem z kurczaka i warzyw na ciepło

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE

Kawa, herbata, woda źródlana w dzbankach z miętą i cytryną bez limitu, soki 100%
jabłko i pomarańcza oraz napoje gazowane: cola/pepsi, fanta/mirinda, 7up/sprite.

MENU ZESTAW II

zamienniki do zestawu I
z dopłatą od 1 do 10 zł za porcję (+.)

ZUPA

KREM BOROWIKOWY z kluseczkami podany w chleбку (+9,5zł)
KREM POMIDOROWY z grzankami lub mozzarellą i bazylią (+3,50)

DANIE GŁÓWNE

ZRAZ drobiowy ze szparagami, owinięty szynką parmezańską w sosie gorgonzola (+3 zł)
ZRAZ WOŁOWY w sosie własnym - podawany w wydrążonym chlebie (+8)
BIFTEK WOŁOWY GRILLOWANY z dodatkiem fety i suszonych pomidorów(+8)
ROLADKI WOŁOWO DROBIOWE w sosie borowikowo śmietankowym (+4)
BEFSZTYK PO AMERYKAŃSKU z wołowiną siekaną owinięty plastrem boczku, ananas (+5)
POŁĘDWICZKI w sosie myśliwskim (+5)
UDKA KACZE w sosie żurawinowym (+9,5)
ZRAZ Z INDYKA w sosie śliwkowym (+5)

Ponadto polecamy



STARY
FOLWARK

www.staryfolwark.eu

KARKÓWKA Z GRILLA z warzywami : bakłażan, papryka, cebulka (+5)
ZRAZIKI ZAWIJANE Z INDYKA - nadziewane serem i szpinakiem (+6)
BITKI DROBIOWE w sosie borowikowym (+5)
GOLONKA PO BAWARSKU (+10)
HALIBUT LUB ŁOSOŚ SOUTE w sosie śmietankowo-porowym (+8)
SANDACZ w sosie śmietankowo borowikowym (+8zł)

SURÓWKI:

WARZYWA GOTOWANE – brokuły, kalafior, marchewka bonduelle (+3)

ZAKĄSKI:

ŁOSOŚ W GALARECIE (+6)
SZYNKA W GALARECIE z sałatką jarzynową (porcja na kęs) 2p/os -(+3 zł)
MINI GALARETKA z łososiem i jajkiem 2p/os (+4)
DESKA WĘDLIN (+6)
DESKA WĘDLIN I SERÓW (mix) (+6)
SCHAB ZE ŚLIWKĄ W GALARECIE (+3)
POŁĘDWICZKI FASZEROWANE SZPINAKIEM I SEREM (+3)
ŁOSOŚ W ZALEWIE POMIDOROWEJ (+4)
TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z ŻÓŁTKIEM (+8)
TATAR Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO Z KAWIOREM (+6)

KOLACJA:

BOEUF STROGONOW (+4)
ŻUREK STAROPOLSKI podany w chleбку (+4)

OBIAŁ NOCNY:

GOLONKA PO BAWARSKU (+10)
BITKI DROBIOWE w sosie borowikowym (+6)
BIGOS STAROPOLSKI Z DZICZYZNĄ (+11 zł)

DODATKOWE ATRAKCJE (zdjęcia poniżej)

CIASTO:

Pyszne ciasto: 2,5porcji /os, 5 ciast do wyboru (Osiek nad Wisłą)+ 2 tarty sezonowe 13zł/os

AUTOMATYCZNY DRINK BAR

Automat ustawiony w białej komodzie. Koszt 1000zł. 18 rodzajów drinków w tym 3 bezalkoholowe. No limit do końca wesela. W zestawie malibu, rum, syropy , soki, kostki lodu, owoce, szklanki do drinków. **Wódkę do drink baru zapewnia para młoda ok 3-5butelek. POLECAMY (zdjęcie poniżej)**

LEMONIADA W SŁOJU Z KRANIKIEM

8 LITROWY SŁÓJ Z LEMONIADĄ z kostkami lodu i pływającymi owocami: arbuzowa, lawendowa, cytrynowa, ogórkowa, poziomkowa. Do dyspozycji mamy dwa stoje. Cena 150zł-8l

FONTANNA CZEKOLADOWA:

Podczas przerwy w zabawie goście a zwłaszcza najmłodsi mogą rozkoszować się jedwabnym smakiem i zapachem słodkiej fontanny czekoladowej zanurzając w niej kawałki owoców.

Ponadto polecamy


**STARY
FOLWARK**
www.staryfolwark.eu

Ulokowana na eleganckim podeście tworzy dodatkową wizualną atrakcję wesela.
Cena: 650zł (2,5kg na 60 osób) zawiera komplet wraz z owocami, piankami, talerzykami patyczkami

UDZIEC PŁONĄCY Z DODATKAMI:

Uroczyście podany. W zestawie żurawina, zasmażana **kapusta, chrzan, musztarda. POLECAMY -15zł/os lub 18zł/os ze smażonymi kulkami ziemniaczanymi**

STÓŁ WIEJSKI miejsce, przy którym zwłaszcza panowie lubią dłużej postać

1350zł (lub 1700zł z flaczkami w 5l podgrzewaczu) Na stole prezentują się wiejskie wyroby, tradycyjne wędliny, pasztety, kiełbasy, smalec, pieczywo, ogórki kiszzone, grzybki marynowane, sery, inne. Udostępniamy beczkę na bimber.

NALEWAK Z BECZKĄ PIWA-samoobsługowy

Idealny na ciepłe wieczory na tarasie. Perła albo Tyskie. W cenę wliczony jest sok malinowy, słomki, serwetki oraz kubki. **Cena: 450zł**

ALKOHOL PODANY W srebrnych WIADERKACH Z LODEM

Sprawi, że dzięki niemu serwowanie trunków stanie się bardziej uroczyste i eleganckie a wódka będzie dobrze schłodzona. **Cena: 5zł/os**

PONCH OWOCOWY W MISIE 10l nabierany chochelką około 80 porcji -600zł

1. **PONCH OWOCOWY**(kolor żółty) skład: rum , sok ananasowy, cytrynowy, przecier Monin z rokitnika. W środku pływające: melon, ananas, mięta, kostki lodu.
2. **PONCH OWOCOWY** (kolor różowy) **Z WÓDKĄ, MARTINI OWOCOWE, SZAMPAN, sok z żurawiny, syrop cukrowy, pomarańcze i truskawki, kostki lodu**
3. **ponch MOJITO** (kolor biel i zieleń mięty) skład prosecco, jasny rum, brązowy cukier, **limonki, listki mięty.**

Polecamy również

POPRAWINY:

Wersja I - obiadowa:

obiad 2 daniowy, bufet kawowo herbaciany, woda źródłana z cytryną
miętą, odświeżone dania pozostałe z dnia poprzedniego, czas trwania do 6 godz.
70 zł/osobę (cena przy minimalnej ilości 40 osób)

Wersja II - śniadaniowa:

w formie szwedzkiego stołu, odświeżone dania pozostałe z dnia poprzedniego,
kawa herbata, woda źródłana, pieczywo, czas do 3 godzin
50 zł/osobę (cena przy minimalnej ilości 40 osób)

ZDJECIA POGLĄDOWE poniżej ☺



STARY
FOLWARK

www.staryfolwark.eu



AUTOMATYCZNY DRINK BAR



CIASTO I TARTY STARY FOLWARK I PALMA OWOCOWA



CIASTO I TARTY STARY FOLWARK 13ZŁ/OS



STÓŁ WIEJSKI (DZIKI STÓŁ)

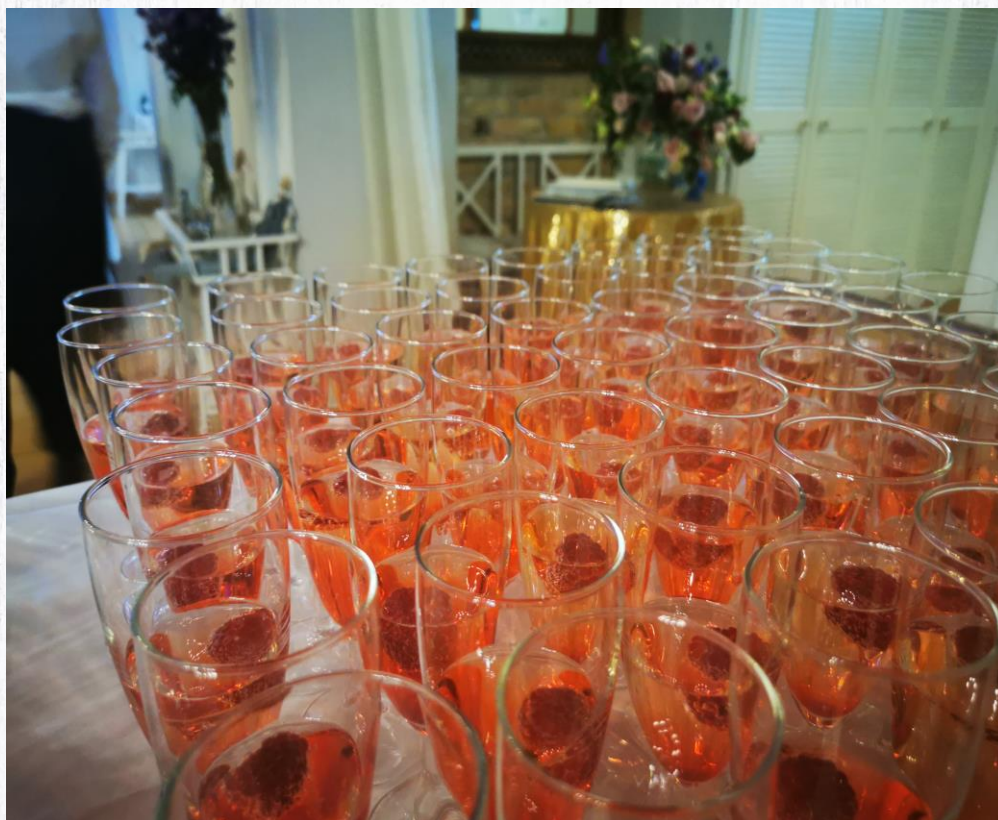


STARY
FOLWARK

www.staryfolwark.eu



DESKA WĘDLIN I SERÓW



SZAMPAN NA POWITANIE GOŚCI



ŚLUB NA SALI



LEMONIADY W SŁOJU. Na zdjęciu LAWENDOWA I CYTRYNOWA



TARY
FOLWARK

taryfolwark.eu

ŚLUB W PLENERZE



KOSZT 3500zł